

Winterse maaltijdsoep met pastinaak, knolselderij en rookworst (2 personen)

Zelf oogsten uit tuin (of zonodig kopen)

300 gr pastinaak (schoongemaakt)
150 gr knolselderij (geschild)
100 gr wortel
1 kleine ui
1 teen knoflook
enkele takjes verse tijm

Overige ingrediënten

200 gr aardappelen
1 rookworst (ca. 250 gr)
800 ml groentebouillon
1 el grove mosterd
1 el boter of olijfolie
1 laurierblad
½ tl gerookt paprikapoeder
Zwarte peper naar smaak

Voorbereiding

Schil pastinaak, knolselderij, wortel en aardappelen. Snijd in blokjes van 1,5 cm.
Snipper de ui en hak de knoflook fijn.
Ris de tijmblaadjes van de takjes.
Snijd de rookworst in plakjes.

Bereiding

Verhit boter of olie in een soeppan. Fruit de ui 3 minuten op middelhoog vuur.
Voeg knoflook, tijm en paprikapoeder toe. Bak 30 seconden mee.
Voeg pastinaak, knolselderij, wortel en aardappelen toe. Schep 2 minuten om.
Schenk de bouillon erbij en voeg het laurierblad toe. Laat 20 minuten zachtjes koken tot de groenten gaar zijn.
Verwijder het laurierblad. Pureer ongeveer een derde van de soep, zodat deze wat dikker wordt maar stukjes groente behoudt.
Roer de mosterd erdoor. Voeg de rookworst toe en verwarm 5 minuten zachtjes.
Proef en breng zo nodig op smaak met zwarte peper.